



Durian



© BSN 2013

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Pengkelasan	3
5 Persyaratan mutu	3
6 Ketentuan mengenai ukuran.....	4
7 Ketentuan mengenai toleransi.....	4
9 Penandaan atau pelabelan.....	5
10 Rekomendasi.....	5
11 Metode pengambilan contoh	5
12 Metode uji	5
Bibliografi	7
Tabel 1 - Syarat mutu durian	3
Tabel 2 - Kode ukuran berdasarkan bobot	4
Tabel 3 - Toleransi.....	4

Prakata

SNI ini merupakan revisi SNI 01-4482-1998 *Durian*. Dalam rangka harmonisasi dengan standar internasional maka SNI ini mengadopsi secara modifikasi dari *ASEAN Standard for Durian* dan telah disesuaikan dengan kondisi Indonesia. Bagian yang dimodifikasi, pada standar ini adalah pada bagian acuan normatif, istilah dan definisi, ketentuan mengenai mutu, ukuran, toleransi, penampilan, penandaan, pelabelan, rekomendasi, metode pengambilan contoh, metode uji dan bibliografi.

Standar ini telah dirumuskan oleh Panitia Teknis (PT) 65-03 Pertanian dan telah dibahas dalam rapat teknis dan terakhir disepakati dalam rapat konsensus di Bogor pada tanggal 9 November 2011 yang dihadiri oleh anggota Panitia Teknis.

Standar ini juga telah melalui jajak pendapat pada tanggal 9 Februari 2012 sampai dengan 9 April 2012 dengan hasil akhir RASNI.



Durian

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan ketentuan tentang syarat mutu dan metode uji pada buah durian (*Durio zibethinus* Murray).

Standar ini berlaku untuk varietas komersial durian dari famili *Bombacaceae* yang dipasarkan untuk konsumsi segar setelah penanganan dan pengemasan. Durian untuk kebutuhan industri/olahan tidak termasuk dalam standar ini.

2 Acuan normatif

Untuk acuan normatif tidak bertanggal berlaku edisi terakhir (termasuk revisi dan atau amandemennya)

SNI 0428, *Petunjuk pengambilan contoh padatan.*

SNI 2896, *Cara uji logam dalam makanan.*

SNI 4866, *Cara uji arsen dalam makanan.*

SNI 7387, *Batas maksimum cemaran logam berat dalam pangan.*

SNI 7388, *Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan.*

Bacteriological Analytical Manual (BAM) chapter 5 *Salmonella.*

Bacteriological Analytical Manual (BAM) chapter 4 *Enumeration of Escherichia Coli and Coliform Bacteri.*

CODEX STAN 1-1985, Amd 2010, *Codex general standar for the labelling of prepackaged food.*

CAC/RCP 44-1995, Amd.1-2004, *Recommended international code of practice for packaging and transport of tropical fresh fruit and vegetables.*

CAC/RCP 53-2003, *Code of hygienic practice for fresh fruits and vegetables.*

OECD, 2005, *Guidance on objective tests to determine quality of fruits and vegetables and dry and dried produce.*

3 Istilah dan definisi

3.1

utuh

buah sempurna tidak cacat yang mempengaruhi penampilan umum

3.2

cacat

kerusakan fisik pada buah

3.3

tampilan segar

keadaan fisik buah yang tidak menunjukkan keriput akibat berkurangnya kandungan air

3.4

layak konsumsi

buah tidak busuk atau rusak

3.5

bersih

buah bebas dari kotoran dan benda asing lainnya

3.6

bebas dari hama dan penyakit

buah tidak terkontaminasi hama dan penyakit dan atau mengalami kerusakan yang diakibatkan oleh hama dan penyakit

3.7

bebas dari kerusakan akibat perubahan suhu yang ekstrim

buah bebas dari kerusakan akibat perubahan suhu yang mencolok dalam penanganan

3.8

bebas dari kelembaban eksternal yang abnormal

buah bebas dari penyimpanan pada lingkungan yang mengalami perubahan kelembaban yang sangat tinggi yang dapat menyebabkan kerusakan fisik atau kimia buah

3.9

bebas dari aroma dan rasa asing

buah bebas dari aroma dan rasa selain khas durian

3.10

pengkelasan

penggolongan buah berdasarkan mutu dengan mempertimbangkan toleransi yang ditentukan

3.11

kode ukuran

penggolongan buah berdasarkan bobot buah

3.12

daging buah (*pulp*)

bagian dari buah yang dikonsumsi

3.13

daging buah keras (*hardened pulp*)

karakteristik daging buah yang mengeras karena pematangan buah yang tidak merata atau karena mengalami gangguan selama pertumbuhan dan perkembangan buah

3.14

ujung daging buah terbakar (*tip burn*)

karakteristik daging buah terutama pada bagian ujung buah yang berubah warna menjadi coklat atau coklat tua

3.15

inti juring berair (*water core/wet core*)

bagian tempat menempel daging mengalami kelebihan kandungan air dan berpengaruh pada daging buah

3.16

juring terisi penuh (*fertile locule*)

penampilan luar juring buah yang menunjukkan terisi sempurna dengan daging buah

4 Pengkelasan

Durian diklasifikasi dalam 3 (tiga) kelas mutu, yaitu:

- Kelas super;
- Kelas 1;
- Kelas 2.

5 Persyaratan mutu

5.1 Persyaratan umum

Untuk semua kelas mutu buah, persyaratan umum yang harus dipenuhi adalah :

- utuh (dengan atau tanpa tangkai)
- penampilan segar, bersih serta tidak ada gejala busuk
- bebas dari kerusakan mekanis dan atau kerusakan fisiologis
- bebas dari hama dan penyakit
- bebas dari kerusakan akibat perubahan temperatur yang ekstrim
- bebas dari kelembaban eksternal yang abnormal, kecuali pengembunan sesaat setelah pemindahan dari tempat penyimpanan dingin
- bebas dari aroma dan rasa asing
- bentuk, warna dan rasa sesuai karakteristik varietasnya;
- buah dipanen setelah mencapai umur panen sesuai karakteristik varietas dan lokasi tanam
- cacat pada daging buah matang (seperti daging buah mengeras, ujung daging buah terbakar dan atau inti juring berair) maksimum 5 (lima) % dari bobot daging buah.

5.2 Persyaratan khusus

Persyaratan khusus durian seperti pada Tabel 1.

Tabel 1 - Syarat mutu durian

Kelas mutu	Persyaratan
Kelas super	<ul style="list-style-type: none"> - Bebas dari kerusakan - Minimum 4 juring terisi penuh, - Duri berkembang sempurna dan tidak ada ujung duri yang dempet.
Kelas 1	<ul style="list-style-type: none"> - Kerusakan maksimum 10 % dari total permukaan dan tidak mempengaruhi isi buah - Minimum 3 juring terisi penuh - Duri berkembang sempurna dan tidak ada ujung duri yang dempet.
Kelas 2	<ul style="list-style-type: none"> - Kerusakan maksimum 15 % dari total permukaan dan tidak mempengaruhi isi buah - Minimum 3 juring terisi penuh

6 Ketentuan mengenai ukuran

Kode ukuran ditentukan berdasarkan bobot per buah, seperti tercantum pada Tabel 2.

Tabel 2 - Kode ukuran berdasarkan bobot

Kode ukuran	Bobot (kg)
1	> 4
2	>3-4
3	>2-3
4	>1-2
5	<1

7 Ketentuan mengenai toleransi

Toleransi mutu dan ukuran durian seperti pada Tabel 3.

Tabel 3 - Toleransi

Kelas mutu	Toleransi mutu	Toleransi ukuran
Kelas super	5 %	10 %
Kelas 1	10 %	
Kelas 2	10 %	
Catatan Toleransi mutu dan ukuran berdasarkan jumlah atau bobot buah tetapi masih memenuhi persyaratan mutu untuk kelas dibawahnya atau persyaratan minimum		

8 Ketentuan mengenai penampilan

8.1 Keseragaman

Isi setiap kemasan durian harus seragam dan berasal dari kawasan tanam, kelas mutu dan ukuran yang sama. Durian yang tampak dari kemasan atau yang curah harus mencerminkan keseluruhan isi.

8.2 Pengemasan

Durian harus dikemas dengan cara yang dapat melindungi buah dengan baik. Bahan yang digunakan di dalam kemasan harus bersih dan memiliki mutu yang cukup untuk mencegah kerusakan eksternal maupun internal buah. Penggunaan bahan-bahan terutama kertas atau label spesifikasi buah yang dicetak masih dimungkinkan dengan menggunakan tinta atau lem yang aman untuk produk pangan. Durian dikemas dalam kontainer sesuai dengan CAC/RCP 44-1995, Amd.1-2004.

Kemasan harus memenuhi syarat mutu, higienis, ventilasi, dan ketahanan untuk menjamin kesesuaian penanganan dan pengiriman untuk mempertahankan mutu. Kemasan harus bebas dari bahan dan aroma asing.

9 Penandaan atau pelabelan

9.1 Kemasan eceran

Penandaan dan pelabelan pada kemasan harus memenuhi standar kemasan CODEX STAN 1-1985, Amd 2010.

Apabila isi kemasan tidak tampak dari luar, maka kemasan harus diberi label yang berisi informasi mengenai nama buah dan ditulis sebagai nama varietas.

9.2 Kemasan bukan eceran

Setiap kemasan dalam kontainer harus menggunakan tulisan pada sisi yang sama, mudah dibaca dan tidak dapat dihapus, serta tampak dari luar atau ditunjukkan pada dokumen yang menyertai pengiriman buah.

Untuk buah yang diangkut dalam bentuk curah, label harus ditunjukkan pada dokumen yang menyertai buah.

Pelabelan sekurang-kurangnya mencantumkan:

- nama dan varietas buah;
- nama dan alamat perusahaan eksportir/importir, pengemas dan atau pengumpul;
- asal buah;
- kelas;
- ukuran (kode ukuran atau kisaran bobot dalam gram).

10 Rekomendasi

10.1 Durian memenuhi syarat batas maksimum cemaran logam berat sesuai dengan SNI 7387.

10.2 Durian memenuhi syarat batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan sesuai dengan SNI 7388.

10.3 Durian memenuhi syarat higienis sesuai dengan prinsip dasar higienis makanan (CAC/RCP 53-2003) atau ketentuan lainnya yang relevan.

11 Metode pengambilan contoh

Pengambilan contoh yang digunakan dalam ketentuan ini sesuai dengan SNI 0428.

12 Metode uji

12.1 Uji visual dan organoleptik

Pengujian mutu pada persyaratan umum dilakukan secara visual dan organoleptik. Pengujian organoleptik dalam ketentuan ini sesuai dengan pedoman pengujian organoleptik pada buah (OECD, 2005).

12.2 Uji cemaran logam berat

Pengujian cemaran logam berat dalam ketentuan ini sesuai dengan SNI 2896 dan SNI 4866.

12.3 Uji cemaran mikroba

Pengujian cemaran mikroba dalam ketentuan ini sesuai dengan BAM *chapter 5 Salmonella* dan *chapter 4 Enumeration of Escherichia Coli and Coliform Bacteria*.



Bibliografi

ASEAN STAN 2010, *Asean standard for durian*.

CAC/GL 21-1997, *Principles for the establishment and application of microbiological criteria for food*.

CAC/GL 50-2004, *General guidelines on sampling*.

CODEX STAN 228-2001, *General methods of analysis for contaminants*.

